

Kalbskarree mit gerösteten Tiroler Speckknödeln und Gemüse

Das Kalbskarree ist mit den gerösteten Tiroler Speckknödeln einfach köstlich. Das niedrig gegarte Fleisch ist sehr zart, die Soße sehr würzig-fein und die gerösteten Speckknödel bringen alte Erinnerungen an einen guten Hüttenschmaus hoch. Alle Komponenten des Gerichts lassen sich gut vorbereiten, so dass Ihr nur die Speckknödel und das Gemüse anbraten müsst, während die Gäste da sind. Inklusive Anrichten dauert das nur 10 Minuten.



Rezept für 6 Personen

Zutaten

4 Zwiebeln

5 Möhren

1 große Lauchstange

150 g Knollensellerie

2 Knoblauchzehen

1 Scheibe Ingwer

1 Streifen Zitronenschale

1 Zweig Thymian

5 Stängel glatte Petersilie

100 g Butter

250 ml Milch

3 Eier

ca. 1,5 kg Kalbskarree am Stück mit 6 Knochen (küchenfertig)

1,5 kg Fleischknochen vom Kalb

150 g geräucherter Speck in kleinen Würfeln

300 g Semmeln (2 Tage alt) bzw. fertiges Knödelbrot 1 Tag getrocknet

Hühnerbrühe (Bio-Instant)

1 TL Speisestärke

2 TL Puderzucker

50 ml Olivenöl

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Muskatnuss

300 ml kräftiger Rotwein

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

großes Tee-Ei oder ähnliches

Schaumlöffel

Fleischthermometer

HINWEISE

Speckknödel am Vortag zubereiten

Die Speckknödel werden bereits am Vortag zubereitet, da sie beim Schneiden zerfallen würden, wenn sie ganz frisch sind.

Zubereitung der Soße

Das Rezept ergibt ca. 500 ml Soße. Das hört sich zunächst viel an, aber meist ist es ja doch so, dass die Gäste bei einer wirklich guten Soße gerne nachnehmen. Also lieber zu viel als zu wenig. Die Soße kann – um am Tag des Dinners Zeit zu sparen – auch bereits am Vortag zubereitet werden.

Messung der Kerntemperatur mit Fleischthermometer

Gerade beim Garen auf den Punkt empfiehlt sich ein Fleischthermometer. Am Besten ist dieses sogar, wenn man ein Thermometer mit Kabel hat, das außerhalb des Ofens das Anzeigegerät hat, so dass Ihr garnicht zwischendurch den Ofen öffnen müsst. Damit kann nichts schief gehen.

Kalbskarree und Fleischknochen

Das Kalbskarree und die Fleischknochen unbedingt beim Metzger vorbestellen. Das sind Produkte, die nicht immer vorrätig sind. Das Kalbskarree sollte 6 Knochen haben, so dass Ihr nachher 6 Stücke für 6 Personen daraus schneiden könnt.

Fleischknochen sind Knochen, an denen noch zudem Kalbfleisch ist. Also keine Markknochen o.ä., sondern wirklich explizit Fleischknochen vorbestellen.

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden | Kochzeiten: 3 + 2 Stunden

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Speckknödel zubereiten (am Vortag)	
1 EL Butter	in einer Pfanne erhitzen.
1 Zwiebel	schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit
150 g geräuchertem Speck in kleinen Würfeln	in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze farblos anbraten. Abkühlen lassen.
300 g Semmeln (2 Tage alt) <i>(alternativ: Knödelbrot 1 Tag getrocknet)</i>	in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
250 ml Milch	in einen kleinen Topf geben und nur lauwarm erwärmen.
3 Eier	dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen. Die Eiermilch mit
Salz	
frisch gemahlenem Pfeffer	und
Muskatnuss	abschmecken.
	Von
2 Stängeln glatter Petersilie	die Blätter abzupfen und sehr fein schneiden.
	Den Speck mit den Zwiebeln und der Petersilie in die Eiermilch geben und verrühren. Die Eiermilch anschließend über die Semmelscheiben geben. Die Masse mit den Händen locker verkneten, dass alle Semmelscheiben von der Flüssigkeit erfasst werden. Nicht zu fest kneten.
	Die Knödelmasse abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
	In dieser Zeit einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Danach die Temperatur etwas reduzieren, so dass das Wasser kurz unter dem Siedepunkt bleibt, damit es nicht sprudelt und die Knödel zerfallen. Das Wasser salzen.
	Nach der Ziehzeit des Teigs mit leicht angefeuchteten Händen Knödel von ca. 6 cm Durchmesser formen und in das Wasser geben. Die Knödel 20 Minuten ziehen lassen.
	Die Knödel anschließend in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Später in eine verschließbare Schüssel geben und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

	2. Soße für das Kalbskarree zubereiten (kann auch bereits am Vortag erfolgen)
	Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.
1,5 kg Fleischknochen vom Kalb	waschen, trocken tupfen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf der mittleren Schiene im Ofen 45 Minuten rösten.
3 Zwiebeln	
1 Möhre	und
150 g Knollensellerie	schälen und in grobe Würfel schneiden.
2 TL Puderzucker	In einem großen Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren.
1 EL Tomatenmark	dazugeben und mit anrösten.
	Nach und nach
300 ml kräftigen Rotwein	angießen und jeweils einköcheln lassen.
	Zwischenzeitlich das gewürfelte Gemüse in einer Pfanne mit
etwas Öl	andünsten.
2 l Hühnerbrühe (Bio-Instant)	mit der Hälfte der auf der Packung angegebenen Menge ansetzen.
	Das Gemüse und die Knochen in den Topf geben und erst einmal so viel Hühnerbrühe angießen, dass alles gut bedeckt ist. Die Soße 2 Stunden knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
	Die Soße dann durch ein Sieb gießen und bis zur Hälfte einköcheln lassen.
1 TL Speisestärke	mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Soße geben.
	Kurz aufkochen lassen und anschließend
1 Streifen Zitronenschale	
1 Zweig Thymian	
2 Knoblauchzehen (angedrückt)	und
1 Scheibe Ingwer	darin 5 Minuten ziehen lassen (z.B. in einem Tee-Ei). Mit
Salz	und
frisch gemahlenem Pfeffer	abschmecken. Zum Schluss
1 EL kalte Butter	unterrühren.
	Bis zur Finalisierung des Gerichts beiseite stellen.
	3. Gemüse vorbereiten
4 Möhren	schälen, die Enden abschneiden und quer, etwas angeschrägt in Scheiben schneiden.
	Von
1 großen Lauchstange	die Enden abschneiden und die äußerste Schicht entfernen. Gegebenenfalls noch säubern und dann in Scheiben schneiden.
	Von
3 Stängeln glatter Petersilie	die Blätter abzupfen und diese fein schneiden.
	Die Möhren, den Lauch und die Petersilie bis zur Finalisierung des Gerichts beiseite stellen.

	4. Speckknödel vorbereiten
	Die Speckknödel halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Bis zur Finalisierung des Gerichts abgedeckt beiseite stellen.
	5. Kalbskarree zubereiten (ca. 2 Stunden vor Servieren der Hauptspeise)
	Den Backofen auf 90°C Umluft vorheizen.
ca. 1,5 kg Kalbskarree am Stück mit 6 Knochen (küchenfertig)	waschen und trockentupfen.
	In einer Pfanne 2 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und das Karree von allen Seiten darin anbraten.
	Das Karree auf ein Rost mit einem Auffangblech darunter auf die mittlere Schiene des Backofens schieben.
	Das Fleisch ca. 1,5 bis 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 58°C im Ofen garen. Bei dieser Kerntemperatur die Finalisierung des Gerichts beginnen (Ziel-Kerntemperatur 62°C).
	6. Gericht finalisieren
	Die Soße langsam erhitzen.
	In einer Pfanne mit
2 EL Butter	die Speckknödelscheiben von beiden Seiten anbraten und anschließend auf einen Teller geben und im Backofen mit dem Fleisch kurz warmhalten.
	Die Möhren und den Lauch mit
2 EL Olivenöl	in der Pfanne anbraten bis sie leicht gebräunt und die Möhren noch bissfest sind.
	Mit
Salz und frisch gemahlenem Pfeffer	würzen.
	Die Speckknödelscheiben unterheben.
	Sollte das Fleisch die Kerntemperatur von 62°C erreicht haben, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Ansonsten das Gemüse mit dem Fleisch im Ofen warmhalten.
	7. Anrichten
	Auf 6 Teller je ein Stück Karree legen. Das Gemüse mit den Speckknödeln daneben anrichten. Etwas Soße über das Fleisch geben.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu dem Kalbskarree mit den Röstaromen und der Salzigkeit der Speckknödel passt gut ein komplexer Rotwein aus Österreich, wie ein Blaufränkischer.